SK

KULINARISK

Kniha receptov

Obsah

Tabuľky varenia	3	Recepty – Ryby	23
Automatické programy	14	Recepty – Koláč	25
Recepty – Bravčové/Teľacie	15	Recepty – Pizza/Pirohy/Chlieb	33
Recepty – Hovädzie/Zverina/Jahňa	18	Recepty – Dusené/Zapekané jedlá	37
Recepty – Hydina	21	Polotovary	41

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

Tabuľky varenia

Čas pečenia

Čas pečenia závisí od typu pokrmu, jeho konzistencie a objemu.

Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča sami zistíte najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň, čas pečenia, atď.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, ktoré používate.

Postupujte najprv podľa pokynov na obale výrobku. Ak tieto pokyny nie sú k dispozícii, pozrite si tabuľky.

ⓘ Teploty a časy pečenia uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu, množstva a kvality použitých prísad.

Tipy pre špeciálne funkcie ohrevu rúry

Uchovať teplé

Túto funkciu použite, ak chcete jedlo uchovať teplé.

Teplota sa automaticky nastaví na 80 °C.

Ohrev tanierov

Zohrievanie tanierov a riadu.

Na rošt rovnomerne umiestnite taniere a riad. Po uplynutí polovice času zohrievania ich otočte (prevráťte ich dnom nahor).

Teplota je vopred nastavená na 70 °C.

Odporúčaná poloha v rúre: 3.

Kysnutie cesta

Túto automatickú funkciu môžete použiť pri akomkoľvek recepte na kysnutie cesta. Poskytne vám dobré prostredie na kysnutie. Cesto vložte do dostatočne veľkej formy na vykysnutie cesta a zakryte ho vlhkou utierkou alebo umelohmotnou fóliou. Do prvej úrovne zasuňte drôtený rošt a položte naň nádobu. Zatvorte dvierka a nastavte funkciu: Kysnutie cesta. Nastavte potrebný čas.

Tabuľka pečenia

Koláče

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Šľahané cestá	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Vo forme na koláče
Linecké cesto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Vo forme na koláče
Tvarohový koláč	170	1	165	2	80 - 100	V 26 cm forme na koláče
Jablkový koláč[1)]	170	2	160	2 (vľavo a vpravo)	80 - 100	Vo dvoch 20 cm formách na koláče na drôtenom rošte
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečenie
Torta s džemom	170	2	165	2 (vľavo a vpravo)	30 - 40	V 26 cm forme na koláče
Piškótový koláč	170	2	150	2	40 - 50	V 26 cm forme na koláče
Vianočná štóla/ Biskupský chlebíček[1)]	160	2	150	2	90 - 120	V 20 cm forme na koláče
Slivkový koláč[1)]	175	1	160	2	50 - 60	Vo forme na chlieb
Drobné pečivo – jedna úroveň[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Na plechu na pečenie

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Drobné pečivo – dve úrovne[1)]	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Na plechu na pečenie
Drobné pečivo – tri úrovne[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – jedna úroveň	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – jedna úroveň	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – dve úrovne[1)]	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečenie
Buchtičky[1)]	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečenie
Veterníky – jedna úroveň	190	3	170	3	25 - 35	Na plechu na pečenie

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Veterníky – dve úrovne	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Na plechu na pečenie
Plochý koláč	180	2	170	2	45 - 70	V 20 cm forme na koláče
Biskupský chlebíček	160	1	150	2	110 - 120	V 24 cm forme na koláče
Viktóriin koláč[1)]	170	1	160	2 (vľavo a vpravo)	30 - 50	V 20 cm forme na koláče

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

Chlieb a pizza

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Biely chlieb[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusa 500 g
Ražný chlieb	190	1	180	1	30 - 45	Vo forme na chlieb
Rožky [1)]	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 – 8 rožkov na plechu na pečenie
Pizza [1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na pečenie alebo v hlbokom pekáči
Čajové pečivo[1)]	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečenie

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

Zapekané jedlá

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Zapekané cestoviny	200	2	180	2	40 - 50	Vo forme
Zapekaná zelenina	200	2	175	2	45 - 60	Vo forme
Slané koláče[1)]	180	1	180	1	50 - 60	Vo forme
Lasagne [1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme
Cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

Mäso

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Hovädzie	200	2	190	2	50 - 70	Na drôtenom rošte
Bravčové	180	2	180	2	90 - 120	Na drôtenom rošte
Teľacie	190	2	175	2	90 - 120	Na drôtenom rošte
Krvavý anglický rozbif	210	2	200	2	50 - 60	Na drôtenom rošte
Stredne prepečený anglický rozbif	210	2	200	2	60 - 70	Na drôtenom rošte
Prepečený anglický rozbif	210	2	200	2	70 - 75	Na drôtenom rošte

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Bravčové pliecko	180	2	170	2	120 - 150	S kožou
Bravčové koleno	180	2	160	2	100 - 120	2 kusy
Jahňacie	190	2	175	2	110 - 130	Stehno
Kurča	220	2	200	2	70 - 85	Vcelku
Morka	180	2	160	2	210 - 240	Vcelku
Kačka	175	2	220	2	120 - 150	Vcelku
Hus	175	2	160	1	150 - 200	Vcelku
Králik	190	2	175	2	60 - 80	Porciovaný
Zajac	190	2	175	2	150 - 200	Porciovaný
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Vcelku

Ryba

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Pstruh/ pražma morská	190	2	175	2	40 - 55	3 – 4 ryby
Tuniak/ losos	190	2	175	2	35 - 60	4 – 6 filiet

Grilovanie

ⓘ Prázdnu rúru predhrievajte 3 minút pred pečením.

Pokrm	Množstvo		Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
	Kusy	(g)		1. strana	2. strana	
Steaky z filiet	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4

Pokrm	Množstvo		Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
	Kusy	(g)		1. strana	2. strana	
Hovädzie steaky	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Klobásy	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Bravčové kotlety	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Kurča (rozdelené na 2 časti)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kuracie prsia	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fileta z ryby	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Zapekané sendviče	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Hrianky	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

Turbo grilovanie

Hovädzie mäso

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené alebo fileta, neprepečené[1)]	na cm hrúbky	190 - 200	5 - 6	1 alebo 2
Hovädzie pečené alebo fileta, stredne prepečené[1)]	na cm hrúbky	180 - 190	6 - 8	1 alebo 2
Hovädzie pečené alebo fileta, prepečené[1)]	na cm hrúbky	170 - 180	8 - 10	1 alebo 2

1) Rúru predhrejte.

Bravčové

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pliecko, krkovička, stehno	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 alebo 2
Kotleta, rebierka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 alebo 2
Sekaná	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 alebo 2
Bravčové koleno (predvarené)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 alebo 2

Teľacie mäso

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pečené teľacie	1	160 - 180	90 - 120	1 alebo 2
Teľacie koleno	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 alebo 2

Jahňacie mäso

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jahňacie stehno, pečené jahňacie	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 alebo 2
Jahňací chrbát	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 alebo 2

Hydina

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Časti hydiny	0,2 - 0,25 každá	200 - 220	30 - 50	1 alebo 2
Kurča, polovica	0,4 - 0,5 každá	190 - 210	35 - 50	1 alebo 2
Kurča, vykŕmené	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 alebo 2
Kačka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 alebo 2
Hus	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 alebo 2
Morka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 alebo 2
Morka	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 alebo 2

Ryba

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Celá ryba do 1 kg	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 alebo 2

Vlhký horúci vzduch

Počas prípravy jedla otvárajte dvierka spotrebiča, iba ak je to nevyhnutné.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zapečené cestoviny	190 - 200	30 - 40	2
Zapečené zemiaky	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Chlebový puding	170 - 190	45 - 60	2
Ryžový puding	170 - 190	40 - 50	2
Jablkový koláč	150 - 160	45 - 60	2
Biely chlieb	180 - 190	45 - 55	2

Pomalé pečenie

Túto funkciu použite na prípravu chudých, jemných kúskov mäsa a rýb pri maximálnej teplote 65 °C. Túto funkciu nemôžete použiť pre niektoré recepty ako napr. dusené mäso alebo mastné bravčové pečené. Pomocou teplotnej sondy môžete zabezpečiť správnu vnútornú teplotu mäsa (pozrite si tabuľku pre teplotnú sondu).

Počas prvých 10 minút môžete nastaviť teplotu rúry v rozsahu od 80 °C do 150 °C. Predvolená teplota je 90 °C. Po nastavení teploty bude rúra ďalej piecť pri 80 °C. Pri príprave hydiny nepoužívajte túto funkciu.

Pri použití tejto funkcie pripravujte vždy pokrm bez pokrievky.

1. Mäso prudko opečte na pekáči na varnom paneli pri vysokej teplote – asi 1 až 2 minúty zo všetkých strán.
2. Mäso v horúcom pekáči vložte do rúry na drôtený rošt.
3. Do mäsa zastrčte teplotnú sondu.
4. Zvoľte funkciu gril: Pomalé pečenie a nastavte správnu koncovú teplotu..

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené	1 000 - 1 500 g	120	120 - 150	1

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie filety	1 000 - 1 500 g	120	90 - 150	3
Pečené teľacie	1 000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Steaky	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Rozmrazovanie

Pokrm	Množstvo (g)	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Kurča	1000	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1000	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	500	90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	150	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	250	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.
Torta	1400	60	60	-

Zaváranie

- Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.
- Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.
- Pri tejto funkcii použite prvú úroveň zdola.
- Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.
- Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.
- Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.
- Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.
- Keď tekutina v pohároch začne vrieť (asi po 35 - 60 minútach pri jednolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).

Mäkké ovocie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vrieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Jahody/čučoriedky/ maliny/zrelé egreše	160 - 170	35 - 45	-

Kôstkovice

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vrieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Hrušky/dule/slivky	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zelenina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vrieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Mrkva[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uhorky	160 - 170	50 - 60	-
Miešaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kaleráb/hrášok/ špargľa	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Po vypnutí rúry nechajte odstáť.

Sušenie

- Plechy pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.
- Aby ste dosiahli lepší výsledok, po uplynutí polovice času sušenia rúru vypnite, otvorte dvierka, pokrm nechajte na jednu noc vychladnúť a až potom dokončite sušenie.

Zelenina:

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
Strukoviny	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Zelenina na kvasenie	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Huby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
Bylinky	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Ovocie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
Slivky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Marhule	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jablkové plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Tabuľka vnútornej teploty pri použití teplotnej sondy

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Pečená teľacina	75 - 80
Teľacie koleno	85 - 90
Krvavý anglický rozbif	45 - 50
Stredne prepečený anglický rozbif	60 - 65
Prepečený anglický rozbif	70 - 75
Bravčové pliecko	80 - 82
Bravčové koleno	75 - 80
Jahňacie	70 - 75
Kurča	98
Zajac	70 - 75
Pstruh/pražma morská	65 - 70
Tuniak/losos	65 - 70

Automatické programy

⚠ **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Automatické programy

Automatické programy obsahujú optimálne nastavenia pre jednotlivé druhy mäsa alebo iné recepty.

- Mäsové programy s funkciou: Hmotnostný program (menu: Sprievodca pečením) — Táto funkcia automaticky vypočíta čas pečenia. Ak ju chcete použiť, je potrebné zadať hmotnosť jedla.
- Mäsové programy s funkciou: Program s teplot. sondou (menu: Sprievodca pečením) — Táto funkcia automaticky vypočíta čas pečenia. Ak ju chcete použiť, je potrebné zadať teplotu vnútri mäsa. Keď sa program skončí, zaznie zvukový signál.
- Receptový program (menu: Sprievodca pečením) – Táto funkcia používa pre pokrm vopred nastavené hodnoty. Pokrm pripravte podľa receptu z tejto knihy.

Pokrmy s funkciou: Hmotnostný program
Pečené bravčové
Pečené teľacie
Dusené mäso
Pečená zverina
Pečené jahňacie
Celé kura

Pokrmy s funkciou: Hmotnostný program
Celá morka
Celá kačica
Celá hus

Pokrmy s funkciou: Program s teplot. sondou
Bravčové zadné
Hovädzie pečené
Hovädzie po škandinávsky
Karé z diviny
Jahňacie pečené, stredne
Hydina bez kostí
Celá ryba

Kategórie

V ponuke Sprievodca pečením sú pokrmy rozdelené do niekoľkých kategórií:

- Bravčové/Teľacie
- Hovädzie/Zverina/Jahňa
- Hydina
- Ryby
- Koláč
- Pizza/Pirohy/Chlieb
- Dusené/Zapekané jedlá
- Polotovary

Recepty – Bravčové/Teľacie

Pečené bravčové

Nastavenia:

Automatický hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 000 do 3 000 g.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti a vložte ho do teplovzdornej nádoby. Pridajte vodu alebo inú tekutinu. Dno by malo byť pokryté do výšky 20 - 40 mm. Mäso otočte asi po 30 minútach.

- Úroveň v rúre: 1

Bravčové zadné

Nastavenia:

Automatický program s teplotnou sondou, teplota vnútri mäsa 75 °C.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti, teplotnú sondu zasuňte do vnútra mäsa a mäso vložte do teplu odolnej nádoby.

- Úroveň v rúre: 1

Bravčové koleno

Prísady:

- 1 zadné bravčové koleno 0,8 – 1,2 kg
- 2 polievkové lyžice oleja
- 1 čajová lyžička soli
- 1 čajová lyžička sladkej papriky
- 1/2 čajovej lyžičky bazalky
- 1 malá konzerva húb nakrájaných na plátky (280 g)
- polievková zelenina (mrkva, pór, zeler, petržlen)
- voda

Príprava:

Na bravčovom kolene narežte po celom obvode kožu. Zmiešajte olej, soľ, papriku a bazalku a rozotrite ju po bravčovom kolene. Bravčové koleno vložte do nádoby na pečenie a posypte ho hubami. Pridajte polievkovú zeleninu a vodu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 15 mm. Mäso otočte asi po 30 minútach.

- Čas v spotrebiči: 160 minút
- Úroveň v rúre: 1

Bravčové plece

Prísady:

- 1,5 kg bravčového pliecka s kožou z mladého prasaťa
- soľ
- korenie
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 150 g jemne nakrájaného zeleru
- 1 pór nakrájaný na plátky
- 1 malá plechovka najemno posekaných paradajok (400 g)
- 250 ml smotany
- 2 strúčiky cesnaku, ošúpané a rozdrvené
- čerstvý rozmarín a tymian

Príprava:

Ostrým nožom vyrežte do kože kosoštvorce. Ochuťte soľou a čiernym korením a zo všetkých strán osmažte na olivovom oleji na varnom paneli vo vhodnej varnej nádobe, potom odstavte. V pekáči poduste zeler a pór na troche oleja, pridajte paradajky, smotanu, cesnak, rozmarín a tymian. Rozmiešajte a na vrch položte bravčové pliecko. Vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 130 minút
- Úroveň v rúre: 1

Pečené teľacie

Nastavenia:

Automatický hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 000 do 3 000 g.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti a vložte ho do teplovzdornej formy. Pridajte vodu alebo inú tekutinu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 20 mm. Zakryte pokrievkou.

- Úroveň v rúre: 1

Teľacie koleno

Prísady:

- 1 zadné teľacie koleno 1,5 – 2 kg
- 4 plátky varenej šunky
- 2 polievkové lyžice oleja
- 1 čajová lyžička soli
- 1 čajová lyžička sladkej papriky
- 1/2 čajovej lyžičky bazalky
- 1 malá konzerva húb nakrájaných na plátky (280 g)
- polievková zelenina (mrkva, pór, zeler, petržlen)

- Voda

Príprava:

Na teľacom kolene narežte pozdĺžne 8 zárezov. Štyri plátky varenej šunky rozrežte na polovicu a vložte ich do zárezov. Zmiešajte olej, soľ, papriku a bazalku a zmes rozotrite po teľacom kolene. Teľacie koleno vložte do formy na pečenie a posypte ho hubami. Pridajte k teľaciemu kolenu polievkovú zeleninu a vodu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 15 mm. Mäso otočte asi po 30 minútach.

- Čas v spotrebiči: 160 minút
- Úroveň v rúre: 1

Teľacie ossobuco

Prísady:

- 4 polievkové lyžice masla na osmaženie
- 4 plátky teľacej nožiny, približne 3 – 4 cm hrubé (narezané kolmo na kosť)
- 4 stredne veľké mrkvy nakrájané na malé kocky
- 4 kusy stonkového zeleru nakrájané na malé kocky
- 1 kg zrelých paradajok, ošúpaných, nakrájaných na kocky a s odstránenou tvrdou časťou
- 1 zväzok petržlenovej vňate, umytý a nahrubo nasekaný
- 4 polievkové lyžice masla
- 2 polievkové lyžice múky na obalenie
- 6 polievkových lyžíc olivového oleja
- 250 ml bieleho vína
- 250 ml mäsového bujónu
- 3 stredne veľké cibule, ošúpané a najemno nasekané
- 3 strúčiky cesnaku, ošúpané a najemno nakrájané
- 1/2 čajovej lyžičky tymianu a oregana
- 2 bobkové listy
- 2 klinčeky
- soľ, čerstvo pomleté čierne korenie

Príprava:

V pekáči rozpustite 4 polievkové lyžice masla a poduste na ňom zeleninu. Zeleninu vyberte z pekáča.

Plátky teľaciny umyte, usušte, okoreňte a obaľte múkou. Oklepte nadbytočnú múku. Zohrejte olivový olej a osmažte plátky do zlatista pri strednom výkone. Vyberte mäso a vylejte prebytočný olivový olej z pekáča.

Výpek z mäsa v pekáči zalejte 250 ml vína, premiešajte, potom tekutinu prelejte do malého hrnca a nechajte chvíľu povrieť. Pridajte 250 ml mäsového vývaru, petržlenovú vňať, tymian, oregano a nakrájané paradajky. Osoľte a okoreňte. Potom znovu priveďte do varu.

Do pekáča dajte zeleninu, navrch položte mäso a polejte ho omáčkou. Pekáč zakryte vekom a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 120 minút
- Úroveň v rúre: 1

Plnené teľacie prsia

Prísady:

- 1 rožok
- 1 vajce
- 200 g mletého mäsa
- soľ, čierne korenie
- 1 cibuľa, nasekaná
- petržlenová vňať, nasekaná
- 1 kg teľacích pŕs (s vykrojenou kapsou)
- polievková zelenina (mrkva, pór, zeler, petržlen)
- 50 g slaniny
- 250 ml vody

Príprava:

Rožok namočte do vody a potom vodu vyžmýkajte. Zmiešajte s vajcom, mletým mäsom, soľou, korením, nakrájanou cibuľou a petržlenovou vňaťou.

Teľacie prsia okoreňte (s vykrojenou kapsou) a kapsu naplňte mäsovou zmesou. Potom otvor zašite.

Teľacie prsia položte na pekáč, pridajte polievkovú zeleninu, slaninu a vodu. Približne po 30 minútach mäso otočte.

- Čas v spotrebiči: 100 minút
- Úroveň v rúre: 1

Sekaná

Prísady:

- 2 suché rožky
- 1 cibuľa
- 3 polievkové lyžice nasekanej petržlenovej vňate
- 750 g miešaného mletého mäsa
- 2 vajcia
- soľ, čierne korenie a paprika
- 100g plátkov slaniny

Príprava:

Suché rožky namočte do vody a potom vodu vyžmýkajte. Ošúpte cibuľu, najemno ju nakrájajte, poduste a pridajte nasekanú petržlenovú vňať.

Zmiešajte mleté mäso, vajcia, vyžmýkané rožky a cibuľu. Ochuťte soľou, korením a paprikou, dajte do obdĺžnikového pekáča a pokryte plátkami slaniny. Pridajte trochu vody a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 70 minút
- Úroveň v rúre: 1

Švédsky slávnostný pokrm

Prísady:

- 200 g sušených sliviek
- 150 ml bieleho vína
- 1,5 kg bravčového karé alebo teľacieho chrbta (bez kostí)
- 1 stredná cibuľa
- jablko
- soľ, čierne korenie a paprika

Príprava:

Slivky nechajte zmäknúť v bielom víne na dve hodiny. Mäso krátko opláchnite pod vodou, potom ho osušte. Do spodnej strany mäsa vyrežte zárezy a do každého zárezu vsuňte slivku, pričom ju zatlačte čo najďalej do mäsa. Ochuťte mäso a vložte ho do pekáča so stranou bez sliviek smerujúcou nahor. Olúpte cibule a jablko, nakrájajte ich na osminy a porozkladajte okolo mäsa. Do vína, v ktorom boli namočené slivky, prilejte štvrť litra vody a polejte ním mäso. Vhodnými prílohami sú krokety, gratinované zemiaky, brokolica a pod.

- Čas v spotrebiči: 60 minút
- Úroveň v rúre: 1

Recepty – Hovädzie/Zverina/Jahňa

Hovädzie pečené

Nastavenia:

Automatický program s teplotnou sondou.
Teplota vo vnútri mäsa:

- neprepečené – 48 °C
- stredne prepečené – 65 °C
- prepečené – 70 °C

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti, teplotnú sondu zasuňte do vnútra mäsa a mäso vložte do teplu odolnej nádoby.

- Úroveň v rúre: 1

Hovädzie po škandinávsky

Nastavenia:

Automatický program s teplotnou sondou.
Teplota vo vnútri mäsa:

- Neprepečené – 50 °C
- Stredne prepečené – 65 °C
- Prepečené – 70 °C

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti, teplotnú sondu zasuňte do vnútra mäsa a mäso vložte do teplu odolnej nádoby.

- Úroveň v rúre: 1

Dusené mäso

Tento program nepoužívajte na hovädzie a roštenku.

Nastavenia:

Hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 000 do 3 000 g.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti a vložte ho do teplovzdornej formy. Pridajte vodu alebo inú tekutinu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 20 mm. Zakryte pokrievkou.

- Úroveň v rúre: 1

Marinované hovädzie

Príprava marinády:

- 1 l vody
- 500 ml vínneho octu
- 2 čajové lyžičky soli
- 15 zrniek čierneho korenia
- 15 borievok
- 5 bobkových listov
- 2 zväzky polievkovej zeleniny (mrkva, pór, zeler, petržlen)
  Privedťe všetky prísady do varu a nechajte vychladnúť.
- 1,5 kg hovädzieho mäsa
  Polejte mäso marinádou, aby bolo celé pokryté a nechajte marinovať 5 dní.

Prísady na pečenie:

- soľ
- korenie
- polievková zelenina z marinády

Príprava:

Mäso vyberte z marinády a osušte. Okoreňte soľou a korením a osmažte v pekáči zo všetkých strán. Potom pridajte polievkovú zeleninu z marinády.

Do pekáča nalejte trochu marinády. Pekáč by mal byť pokrytý do výšky asi 10 – 15 mm. Pekáč zakryte pokrievkou a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 150 minút
- Úroveň v rúre: 1

Karé z diviny

Nastavenia:

Automatický program s teplotnou sondou. Teplota vo vnútri mäsa 70 °C.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti, teplotnú sondu zasuňte do vnútra mäsa a mäso vložte do teplu odolnej nádoby.

- Úroveň v rúre: 1

Pečená zverina

Nastavenia:

Automatický hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 000 do 3 000 g.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti a vložte ho do teplovzdornej formy. Pridajte vodu alebo inú tekutinu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 20 mm. Zakryte pokrievkou.

- Úroveň v rúre: 1

Králik

Prísady:

- 2 králičie chrbty
- 6 borievok (drvených)
- soľ a čierne korenie
- 30 g roztopeného masla
- 125 ml kyslej smotany
- polievková zelenina (mrkva, pór, zeler, petržlen)

Príprava:

Zajačie chrbty potrite drvenými borievkami, soľou a korením a potom roztopeným maslom.

Položte zajačie chrbty na pekáč, polejte kyslou smotanou a pridajte polievkovú zeleninu.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 1

Králik na horčici

Prísady:

- 2 králiky, každý 800 g
- soľ a čierne korenie
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 2 nahrubo posekané cibule
- 50 g slaniny nakrájanej na kocky
- 2 polievkovej lyžice múky
- 375 ml slepačieho vývaru
- 125 ml bieleho vína
- 1 čajová lyžička čerstvého tymianu
- 125 ml smotany
- 2 polievkové lyžice dijonskej horčice

Príprava:

Králiky nasekajte na 8 podobne veľkých kúskov, okoreňte soľou a korením a osmažte v pekáči na varnej zóne zo všetkých strán.

Vyberte kúsky králikov a osmažte cibuľu a slaninu. Posypte múkou a zmiešajte. Primiešajte slepačí vývar, biele víno a tymian a priveďte do varu.

Pridajte smotanu a francúzsku horčicu, vráťte späť mäso, prikryte pokrievkou a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 90 minút
- Úroveň v rúre: 1

Diviak

Príprava marinády:

- 1,5 l červeného vína
- 150 g zeleru hľuznatého
- 150 g mrkvy
- 2 cibule
- 5 bobkových listov
- 5 klinčekov
- 2 zväzky polievkovej zeleniny (mrkva, pór, zeler, petržlen)
  Priveďte všetky prísady do varu a nechajte vychladnúť.
- 1,5 kg mäsa z diviaka (plece)
  Polejte mäso marinádou, aby bolo celé pokryté a nechajte marinovať 3 dni.

Prísady na pečenie:

- soľ
- korenie
- polievková zelenina z marinády
- 1 malá konzerva húb kuriatok

Príprava:

Mäso z diviaka vyberte z marinády a osušte. Okoreňte soľou a korením a osmažte na varnom paneli v pekáči zo všetkých strán. Pridajte kuriatka a trochu polievkovej zeleniny z marinády.

Do pekáča nalejte marinádu. Pekáč by mal byť pokrytý do výšky asi 10 – 15 mm. Pekáč zakryte pokrievkou a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 140 minút
- Úroveň v rúre: 1

Pečené jahňacie

Nastavenia:

Automatický hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 000 do 3 000 g.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti a vložte ho do teplovzdornej formy. Pridajte vodu alebo inú tekutinu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 30 mm. Zakryte pokrievkou.

- Úroveň v rúre: 1

Jahňacie pečené, stredne

Nastavenia:

Automatický program s teplotnou sondou. Teplota vo vnútri mäsa 70 °C.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti, teplotnú sondu zasuňte do vnútra mäsa a mäso vložte do teplu odolnej nádoby.

- Úroveň v rúre: 1

Jahňacie stehno

Prísady:

- 2,7 kg jahňacieho stehna
- 30 ml olivového oleja
- soľ
- korenie
- 3 strúčiky cesnaku
- 1 zväzok čerstvého rozmarínu (alebo 1 čajová lyžička sušeného)
- Voda

Príprava:

Jahňacie stehno umyte, osušte, votrite doňho olivový olej a mäso narežte. Osoľte a okoreňte. Ošúpte strúčiky cesnaku, nakrájajte ho na plátky a spolu s výhonkami rozmarínu ho vtlačte do zárezov v mäse.

Jahňacie stehno vložte do pekáča a pridajte vodu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 15 mm. Mäso otočte asi po 30 minútach.

- Čas v spotrebiči: 165 minút
- Úroveň v rúre: 1

Recepty – Hydina

Celé kura

Nastavenia:

Automatický hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 900 do 2 100 g.

Príprava:

Kura vložte do teplovzdornej nádoby a okoreňte podľa chuti. Asi po 30 minútach obráťte. Na displeji sa zobrazí pripomienka.

- Úroveň v rúre: 1

Celá morka

Nastavenia:

Automatický hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 700 do 4 700 g.

Príprava:

Morku vložte do teplu odolnej nádoby a okoreňte podľa chuti. Asi po 30 minútach obráťte. Na displeji sa zobrazí pripomienka.

- Úroveň v rúre: 1

Celá kačica

Nastavenia:

Automatický hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 500 do 3 300 g.

Príprava:

Kačicu vložte do teplu odolnej nádoby a okoreňte podľa chuti. Asi po 30 minútach obráťte. Na displeji sa zobrazí pripomienka.

- Úroveň v rúre: 1

Celá hus

Nastavenia:

Automatický hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 2 300 do 4 700 g.

Príprava:

Hus vložte do teplu odolnej nádoby a okoreňte podľa chuti. Asi po 30 minútach obráťte. Na displeji sa zobrazí pripomienka.

- Úroveň v rúre: 1

Hydina bez kostí

Nastavenia:

Automatický program s teplotnou sondou, teplota vnútri mäsa 75 °C.

Príprava:

Morčacie prsia (vykostené) okoreňte podľa chuti, teplotnú sondu na meranie teploty zasuňte do vnútra mäsa a mäso vložte do teplu odolnej nádoby.

- Úroveň v rúre: 1

Kuracie stehná

Prísady:

- 4 kuracie stehná po 250 g
- 250 g kyslej smotany
- 125 ml smotany
- 1 čajová lyžička soli
- 1 čajová lyžička papriky
- 1 čajová lyžička korenia karí
- 1/2 čajovej lyžičky čierneho korenia
- 250 g na plátky nakrájaných konzervovaných húb
- 20 g kukuričného škrobu

Príprava:

Kuracie stehná očistite a položte na pekáč. Zvyšné prísady spolu zmiešajte a polejte nimi kuracie stehná.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 1

Kohút na víne

Prísady:

- 1 kurča
- soľ
- korenie
- 1 polievková lyžica múky
- 50 g očisteného masla
- 500 ml bieleho vína
- 500 ml slepačieho vývaru
- 4 polievkové lyžice sójovej omáčky
- 1/2 zväzku petržlenovej vňate
- 1 výhonok tymianu
- 150 g slaniny nakrájanej na kocky
- 250 g očistených a rozštvrtených kozákov
- 12 ošúpaných šalotiek
- 2 strúčiky cesnaku, ošúpané a rozdrvené

Príprava:

Kurča očistite, okoreňte soľou a korením a poprášte múkou.

V pekáči zohrejte očistené maslo a kurča osmažte zo všetkých strán. Prilejte biele víno, kurací vývar a sójovú omáčku a priveďte do varu.

Pridajte petržlenovú vňať, tymian, slaninu, huby, šalotku a cesnak.

Priveďte znovu do varu, prikryte pokrievkou a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 1

Pečená kačica na pom.

Prísady:

- 1 kačica (1,6 – 2,0 kg)
- soľ
- korenie
- 3 pomaranče, ošúpané, s odstránenými jadierkami a nakrájané na kocky
- 1/2 čajovej lyžičky soli
- 2 pomaranče na šťavu
- 150 ml sherry

Príprava:

Kačicu očistite, ochuťte soľou a korením a potrite pomarančovou kôrou.

Kačicu naplňte osolenými kockami pomaranča a zošite ju.

Kačicu vložte do nádoby na pečenie prsiami nadol.

Odšťavte pomaranče, šťavu zmiešajte so sherry a kačicu polejte.

Do spotrebiča vložte kačicu. Po 30 minútach obráťte. Zaznie zvukový signál.

- Čas v spotrebiči: 90 minút
- Úroveň v rúre: 1

Plnené kura

Prísady:

- 1 kurča, 1,2 kg (s drobkami)
- 1 polievkové lyžice oleja
- 1 čajová lyžička soli
- 1/4 čajovej lyžičky papriky
- 50 g strúhanky
- 3 – 4 polievkové lyžice mlieka
- 1 cibuľa, nasekaná
- 1 zväzok nasekanej petržlenovej vňate
- 20 g masla
- 1 vajce
- soľ a čierne korenie

Príprava:

Kurča očistite a osušte. Zmiešajte olej, soľ, papriku a votrite ju do kurčaťa.

Plnka: Zmiešajte strúhanku a mlieko. Do panvice dajte nakrájanú cibuľu, petržlenovú vňať a maslo a nechajte podusiť. Najemno nakrájajte srdce, pečeň a žalúdok a pridajte vajce. Potom všetko spolu zmiešajte a ochuťte soľou a korením.

Kurča položte na pekáč prsiami nadol a vložte do spotrebiča. Po 30 minútach obráťte. Zaznie zvukový signál.

- Čas v spotrebiči: 90 minút
- Úroveň v rúre: 1

Recepty – Ryby

Celá ryba

Nastavenia:

Automatický program s teplotnou sondou, teplota vnútri mäsa 65 °C.

Príprava:

Rybu okoreňte podľa chuti, teplotnú sondu na meranie teploty zasuňte do vnútra mäsa a rybu vložte do teplu odolnej nádoby.

- Úroveň v rúre: 1

Rybie filé

Prísady:

- 600 – 700 g filé zo zubáča, lososa alebo morského pstruha
- 150 g nastrúhaného syra
- 250 ml smotany
- 50 g strúhanky
- 1 čajová lyžička estragónu
- petržlenová vňať, nasekaná
- soľ, čierne korenie
- citrón
- Maslo

Príprava:

Filé pokropte citrónovou šťavou a nechajte ho chvíľu marinovať, potom zvyšnú šťavu utrite kuchynským papierom. Rybie filé ochuťte z oboch strán soľou a čiernym korením. Potom rybie filé položte do maslom potretej teplovzdornej nádoby.

Zmiešajte strúhaný syr, smotanu, strúhanku, estragón a nasekanú petržlenovú vňať. Zmes hneď rozotrite na rybie filé a na zmes dajte malé vločky masla.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 3

Treska

Prísady:

- 800 g sušenej tresky
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 2 veľké cibule
- 6 ošúpaných strúčikov cesnaku

- 2 póry
- 6 červených papričiek
- 1/2 konzervy nakrájaných paradajok (200 g)
- 200 ml bieleho vína
- 200 ml bujónu
- korenie, soľ, tymian, oregano

Príprava:

Sušenú tresku cez noc namočte. Na ďalší deň nechajte tresku odtiecť a vložte ju do hrnca s čerstvou vodou, položte na varný panel a priveďte do varu. Potom ju odstavte a nechajte vychladnúť.

Pridajte do panvice olivový olej a nechajte zohriať. Ošúpte cibuľu, najemno ju nakrájajte, rozdrvte očistené strúčiky cesnaku, nakrájajte pór a umyte ho. Všetko pridajte do panvice s horúcim tukom a rýchlo osmažte. Z papriky odstráňte jadierka a nakrájajte ich na prúžky. Potom ich vložte do panvice aj s posekanými paradajkami.

Pridajte biele víno a bujón a nechajte chvíľu slabo vrieť. Okoreňte korením, soľou, tymianom a oreganom a nechajte v panvici pomaly vrieť ďalších 15 minút.

Z hrnca vyberte vychladnutú sušenú tresku a utrite ju do sucha kuchynským papierom. Odstráňte kožu, kosti a všetky plutvy. Rybie mäso rozoberte na menšie kúsky a vložte do teplu odolnej nádoby spolu so zeleninou.

- Čas v spotrebiči: 30 minút
- Úroveň v rúre: 1

Ryba v soli

Prísady:

- celá ryba, približne 1,5 – 2 kg
- 2 nenavoskované citróny
- 1 hlavička fenikla
- 4 výhonky čerstvého tymianu
- 3 kg kamennej soli

Príprava:

Rybu očistite a votrite do nej šťavu z dvoch nenavoskovaných citrónov.

Feniklom nakrájaným na tenké plátky a výhonkami čerstvého tymianu naplňte rybu.

Polovicu kamennej soli presypte do zapekacej formy a na vrch položte rybu. Druhú polovicu kamennej soli nasypte na rybu a pevne ju zatlačte.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 1

Plnené calamari

Prísady:

- 1 kg stredne veľký kalmar
- 1 veľká cibuľa
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 90 g uvarenej dlhozrnnej ryže
- 4 polievkové lyžice píniových orechov
- 4 polievkové lyžice hrozienok
- 2 polievkové lyžice nasekanej petržlenovej vňate
- soľ, čierne korenie
- šťava z citróna
- 4 polievkové lyžice olivového oleja
- 150 ml vína
- 500 ml paradajkovej šťavy

Príprava:

Kalmara dôkladne potrite soľou a potom ho umyte pod tečúcou vodou.

Ošúpte cibuľu, najemno ju nakrájajte a osmažte ju s dvomi polievkovými lyžicami olivového oleja do sklovita. K cibuli pridajte dlhozrnnú ryžu, píniové orechy, hrozienka a posekanú petržlenovú vňať, osoľte, okoreňte a pridajte šťavu z citróna. Kalmara voľne naplňte touto zmesou a zašite otvor.

Do pekáča nalejte štyri polievkové lyžice olivového oleja a kalmara osmažte na varnej zóne. Pridajte víno a paradajkovú šťavu.

Pekáč zakryte vekom a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 60 minút
- Úroveň v rúre: 1

Dusená ryba

Prísady:

- 400 g zemiakov
- 2 zväzky jarnej cibuľky
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 malá plechovka sekaných paradajok (400 g)
- 4 filety lososa
- šťava z citróna
- soľ a čierne korenie
- 75 ml zeleninového vývaru
- 50 ml bieleho vína
- 1 vňať čerstvého rozmarínu
- 150 ml vína
- 1/2 zväzku čerstvého tymianu

Príprava:

Zemiaky umyte, ošúpte ich, rozštvrťte a varte v osolenej vode 25 minút. Potom ich osušte a nakrájajte na plátky.

Cibuľku umyte a najemno nasekajte. Ošúpte strúčiky cesnaku a nakrájajte ich na malé kúsky. Cibuľu a cesnak zmiešajte s posekanými paradajkami.

Lososové filety pokropte citrónovou šťavou a nechajte ich marinovať. Potom ich osušte, osoľte a okoreňte.

Zmiešajte zeleninu a zemiaky a dajte ich do vymastenej teplovzdornej nádoby, okoreňte a na vrch položte lososa.

Polejte zeleninovým vývarom a bielym vínom. Na vrchu posypte rozmarínom a tymianom.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 3

Zapečené ryby so zemiakmi

Prísady:

- 8 – 10 zemiakov
- 2 cibule
- 125 g sardelových filiet
- 300 ml smotany
- 2 polievkové lyžice strúhanky
- korenie
- čerstvo nasekaný tymian
- 2 polievkové lyžice masla

Príprava:

Zemiaky umyte, ošúpte a nakrájajte na tenké prúžky. Ošúpte cibule a nakrájajte na prúžky.

Teplu odolnú zapekaciu nádobu vymastite maslom. Tretinu zemiakov a cibule vložte do nádoby. Na vrch naukladajte polovicu sardelových filiet a pokryte ich ďalšou tretinou cibule a zemiakov. Na ne rozmiestnite zvyšok sardelových filiet. Na vrch rozložte zvyšnú tretinu cibule a zemiakov, pričom vrchná vrstva budú zemiaky.

Posypte korením a sekaným tymianom.

Polejte sardelovým nálevom a pridajte smotanu. Posypte strúhankou a na vrchu rozložte maslo v malých vločkách.

- Čas v spotrebiči: 60 minút
- Úroveň v rúre: 3

Recepty – Koláč

Citrónový koláč

Prísady do zmesi:

- 250 g masla
- 200 g cukru

- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 štipka soli
- 4 vajcia
- 150 g múky
- 150 g kukuričného škrobu
- 1 čajová lyžička prášku na pečenie
- strúhaná kôra z 2 citrónov

Prísady na polevu:

- 125 ml citrónovej šťavy
- 100 g práškového cukru

Ostatné:

- Štvorcová forma na pečenie dlhá 30 cm
- Margarín na vymastenie
- Strúhanka na vysypanie formy

Príprava:

Do vhodnej misy pridajte maslo, cukor, citrónovú kôru, vanilkový cukor a soľ a vymiešajte do penista. Potom pridajte vajcia po jednom a znova vymiešajte.

Do zmesi pridajte prášok na pečenie rozmiešaný s múkou a škrobom a dobre premiešajte.

Cesto vložte do vymastenej a strúhankou vysypanej formy na pečenie, rovnomerne rozotrite a vložte do spotrebiča.

Po upečení zmiešajte citrónovú šťavu a práškový cukor. Upečený koláč vyklopte na alobal.

Alobal na okrajoch koláča zahnite nahor, aby žiadna tekutina nemohla vytiecť. Koláč poprepichujte tenkou drevenou paličkou a rovnomerne potrite štetcom namočeným do citrónovej polevy. Polevu nechajte vsiaknuť do koláča.

- Čas v spotrebiči: 75 minút
- Úroveň v rúre: 1

Švédsky koláč

Prísady:

- 5 vajec
- 340 g cukru
- 100 g roztopeného masla
- 360 g múky
- 1 balenie prášku na pečenie (približne 15 g)
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 štipka soli
- 200 ml studenej vody

Ostatné:

- Okrúhla otváracia forma na pečenie s priemerom 28 cm, vystlaná papierom na pečenie.

Príprava:

Cukor, vajcia, vanilkový cukor a soľ pridajte do misky na miešanie a 5 minút šľahajte do penista. Potom pridajte a primiešajte roztopené maslo.

Do krémovej zmesi pridajte múku zmiešanú s práškom na pečenie a zamiešajte.

Nakoniec pridajte studenú vodu a všetko dobre premiešajte. Cesto prelejte do formy na pečenie, rovnomerne rozotrite a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 1

Piškótový koláč

Prísady:

- 4 vajcia
- 2 polievkové lyžice teplej vody
- 50 g cukru
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 štipka soli
- 100 g cukru
- 100 g múky
- 100 g kukuričného škrobu
- 2 zarovnané čajové lyžičky prášku na pečenie

Ostatné:

- Okrúhla otváracia forma na pečenie s priemerom 28 cm, vystlaná papierom na pečenie.

Príprava:

Oddeľte žĺtka od bielkov. Vaječné žĺtka s horúcou vodou, 50 g cukru, vanilkovým cukrom a soľou vyšľahajte do penista. Vaječné bielka šľahajte so 100 g cukru, až kým sa netvoria kopčeky.

Preosejte múku, kukuričný škrob a prášok na pečenie.

Opatrne zmiešajte vaječné bielka a žĺtka. Potom jemne vmiešajte múkovú zmes. Cesto prelejte do formy na pečenie, rovnomerne rozotrite a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 30 minút
- Úroveň v rúre: 3

Tvarohový koláč

Prísady na korpus:

- 150 g múky
- 70 g cukru
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 vajce
- 70 g mäkkého masla

Prísady na tvarohový krém:

- 3 vaječné bielka
- 50 g hrozienok
- 2 polievkové lyžice rumu
- 750 g nízkotučného tvarohu
- 3 vaječné žĺtky
- 200 g cukru
- šťava z jedného citróna
- 200 g kyslej smotany
- 1 balenie pudingového prášku, vanilková príchuť (40 g alebo zodpovedajúce množstvo prášku na prípravu pudingu z 500 ml mlieka)

Ostatné:

- Čierna vymastená otváracia forma na pečenie s priemerom 26 cm

Príprava:

Múku preosejte do nádoby. Pridajte ostatné prísady a rozmiešajte ich ručným mixérom. Cesto odložte na 2 hodiny do chladničky.

Približne 2/3 cesta položte na vymastené dno otváracej formy a na viacerých miestach prepichnite vidličkou.

Zo zvyšku zmesi vyformujte asi 3 cm vysoký okraj.

Ručným mixérom vyšľahajte vaječné bielka na tuhú penu. Opláchnite hrozienka, nechajte ich dobre odtiecť, polejte ich rumom a nechajte ich napučať.

Do vhodnej misy pridajte odtučnený tvaroh, žĺtky, cukor, citrónovú šťavu, kyslú smotanu a pudingový prášok a všetko dôkladne rozmiešajte.

Nakoniec do tvarohovej zmesi opatrne primiešajte vyšľahané vaječné bielky a hrozienka.

- Čas v spotrebiči: 85 minút
- Úroveň v rúre: 1

Biskupský chlebíček

Prísady:

- 200 g masla
- 200 g cukru
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 štipka soli
- 3 vajcia
- 300 g múky
- 1/2 balenia prášku na pečenie (približne 8 g)
- 125 g ríbezlí
- 125 g hrozienok
- 60 g sekaných mandlí
- 60 g kandizovanej citrónovej alebo pomarančovej kôry
- 60 g posekaných kandizovaných čerešní
- 70 g lúpaných celých mandlí

Ostatné:

- Čierna otváracia forma na pečenie s priemerom 24 cm
- Margarín na vymastenie
- Strúhanka na vysypanie formy

Príprava:

Do misy na miešanie pridajte maslo, cukor, vanilkový cukor a soľ a vymiešajte na krém. Potom pridajte vajcia po jednom a zmes znova vymiešajte. Do krémovej zmesi pridajte prášok na pečenie rozmiešaný s múkou a premiešajte.

Potom do zmesi primiešajte aj ovocie.

Zmes vložte do pripravenej formy a na kraji vytiahnite zmes o trochu vyššie než v strede. Okraj a stred koláča ozdobte olúpanými celými mandľami. Koláč vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 100 minút
- Úroveň v rúre: 1

Koláč s mrveničkou

Prísady na cesto:

- 375 g múky
- 20 g kvasníc
- 150 ml vlažného mlieka
- 60 g cukru
- 1 štipka soli
- 2 vaječné žĺtky
- 75 g mäkkého masla

Prísady do mrveničky:

- 200 g cukru
- 200 g masla
- 1 čajová lyžička škorice
- 350 g múky
- 50 g sekaných orechov
- 30 g roztopeného masla

Príprava:

Do misky na miešanie preosejte múku a v strede vytvorte priehlbinu. Kvasnice rozdrvte, vložte do tejto priehlbiny, rozmiešajte s mliekom a s trochou múky z okrajov, poprášte múkou a uložte na teplom mieste, aby zmes kysla, až kým sa na múčnom poprašku nevytvoria trhliny.

Cukor, vaječné žĺtka, maslo a soľ umiestnite na okraj múky. Všetky prísady vymieste na vláčne kysnuté cesto.

Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste, až kým nevykysne na dvojnásobnú veľkosť. Potom cesto vyvaľkajte, položte ho na vymastený pekáč a nechajte ho znovu vykysnúť.

Vo vhodnej miske na miešanie zmiešajte cukor, maslo a škoricu.

Pridajte múku a orechy a primiešajte ich do sypkej zmesi.

Nakysnuté cesto potrite maslom a rovnomerne posypte posýpkou.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 3

Vianočka

Prísady na cesto:

- 650 g múky
- 20 g kvasníc
- 200 ml mlieka
- 40 g cukru
- 5 g soli
- 5 vaječných žĺtkov
- 200 g mäkkého masla

Prísady na plnku:

- 250 g nasekaných lieskových orieškov
- 20 g strúhanky
- 1 čajová lyžička mletého zázvoru
- 50 ml mlieka
- 60 g medu
- 30 g roztopeného masla
- 20 ml rumu

Prísady na potretie a posypanie:

- 1 vaječný žĺtok
- trochu mlieka
- 50 g mandľových lupienkov

Príprava:

Do misky na miešanie preosejte múku a v strede vytvorte priehlbinu. Kvasnice rozdrvte, vložte do tejto priehlbiny, rozmiešajte s mliekom, s trochou cukru a s trochou múky z okrajov, poprášte múkou a uložte na teplom mieste, aby zmes kysla, až

kým sa na múčnom poprašku nevytvoria trhliny.

Zvyšný cukor pridajte na okraj múky. Všetky prísady vymieste na vláčne kysnuté cesto. Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste, až kým nevykysne na dvojnásobnú veľkosť.

Potom zmiešajte všetky prísady na náplň. Rozdeľte cesto na tretiny a každú z nich vyvaľkajte na dlhý obdĺžnik. Na každý obdĺžnik rozotrite tretinu plnky a potom kúsky cesta zrolujte.

Z týchto troch kúskov cesta vytvorte pletenec. Povrch potrite zmesou vaječného žĺtka a mlieka a posypte ho mandľovými lupienkami.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 3

Kysnutá bábovka

Prísady na korpus:

- 500 g múky
- 1 malé balenie sušeného droždia (8 g sušeného droždia alebo 42 g čerstvého droždia)
- 80 g práškového cukru
- 150 g masla
- 3 vajcia
- 2 zarovnané čajové lyžičky soli
- 150 ml mlieka
- 70 g hrozienok (vopred namočte na hodinu do 20 ml višňového likéru)

Prísady na potretie / posypanie:

- 50 g lúpaných celých mandlí

Príprava:

Do nádoby na miešanie pridajte múku, sušené kvasnice, práškový cukor, maslo, vajcia, soľ a mlieko a vymieste hladké cesto. Cesto v nádobe zakryte a nechajte kysnúť 1 hodinu.

Namočené hrozienka ručne vmiešajte do cesta.

Do každej priehlbiny vymastenej a vymúčenej formy na bábovku vložte jednu mandľu.

Potom cesto vytvarujte do podoby párka a vložte ho do formy na bábovku. Zakryte a znovu nechajte kysnúť 45 minút.

- Čas v spotrebiči: 60 minút
- Úroveň v rúre: 1

Koláč Savarin

Prísady na cesto:

- 350 g múky
- 1 malé balenie sušeného droždia (8 g sušeného droždia alebo 42 g čerstvého droždia)
- 75 g cukru
- 100 g masla
- 5 vaječných žĺtkov
- 1/2 čajovej lyžičky soli
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 125 ml mlieka

Po pečení:

- 375 ml vody
- 200 g cukru
- 100 ml slivkového alebo 100 ml pomarančového likéru

Príprava:

Do nádoby na miešanie pridajte múku, sušené kvasnice, cukor, maslo, vaječné žĺtka, soľ, vanilkový cukor a mlieko a vymieste jemné cesto. Cesto v nádobe zakryte a nechajte kysnúť 1 hodinu. Potom cesto vložte do vymastenej kruhovej formy, zakryte a nechajte znovu kysnúť 45 minút.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 1

Po pečení:

Vodu a cukor priveďte do varu a nechajte vychladnúť.

Do cukrovej vody pridajte slivkový alebo pomarančový likér a zamiešajte.

Keď koláč vychladne, niekoľkokrát do neho pichnite drevenou tyčinkou a nechajte zmes rovnomerne vsiaknuť do koláča.

Brownies - čok. sušienky

Prísady:

- 250 g horkej čokolády
- 250 g masla
- 375 g cukru
- 2 balenie vanilkového cukru (približne 16 g)
- 1 štipka soli
- 5 polievkových lyžíc vody
- 5 vajec
- 375 g vlašských orechov
- 250 g múky
- 1 čajová lyžička prášku na pečenie

Príprava:

Čokoládu nalámte na väčšie kúsky a rozpustite ju vo vodnom kúpeli.

Maslo, cukor, vanilkový cukor, soľ a vodu vymiešajte do krémovej zmesi, pridajte vajcia a roztopenú čokoládu.

Nahrubo posekajte vlašské orechy, zmiešajte s múkou a práškom na pečenie a vmiešajte do čokoládovej zmesi.

Hlboký plech na pečenie vysteľte papierom na pečenie, nalejte naň zmes a rozotrite.

- Čas v spotrebiči: 50 minút
- Úroveň v rúre: 3

Po pečení:

Nechajte vychladnúť, odstráňte papier na pečenie a nakrájajte na štvorce.

Muffiny

Prísady:

- 150 g masla
- 150 g cukru
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 štipka soli
- kôra z jedného nenavoskovaného citróna
- 2 vajcia
- 50 ml mlieka
- 25 g kukuričného škrobu
- 225 g múky
- 10 g prášku na pečenie
- 1 fľaša višní (375 g)
- 225 g čokoládových lupienkov

Ostatné:

- Papierové formičky s priemerom približne 7 cm

Príprava:

Vymiešajte maslo, cukor, vanilkový cukor, soľ a kôru z jedného nenavoskovaného citróna do krémovej zmesi. Pridajte vajcia a znovu vymiešajte do krémovej zmesi.

Zmiešajte kukuričný škrob, múku a prášok na pečenie a primiešajte do zmesi spolu s mliekom.

Višne sceďte a vmiešajte ich do zmesi spolu s čokoládovými lupienkami.

Zmes nalejte do papierových formičiek, tie naukladajte na plech na pečenie a plech vložte do spotrebiča. Ak máte, použite plech na muffiny.

- Čas v spotrebiči: 40 minút
- Úroveň v rúre: 3

Sladký koláč

Prísady:

- 2 plátky originálneho švajčiarskeho lístkového cesta alebo odpaľovaného cesta (vyrolovaného do štvorca)
- 50 g pomletých lieskových orechov
- 1,2 kg jabĺk
- 3 vajcia
- 300 ml sladkej smotany
- 70 g cukru

Príprava:

Cesto položte na dobre vymastený plech na pečenie a celý spodok poprepichujte

vidličkou. Lieskové orechy rovnomerne posypte po ceste. Jablká ošúpte, odstráňte jadrá a nakrájajte na 12 plátkov. Plátky rovnomerne rozložte na ceste. Zmiešajte vajcia, smotanu, cukor a vanilkový cukor a zmes vylejte na jablká.

- Čas v spotrebiči: 45 minút
- Úroveň v rúre: 2

Mrkvový koláč

Prísady do zmesi:

- 150 ml slnečnicového oleja
- 100 g hnedého cukru
- 2 vajcia
- 75 g sirupu (melasy)
- 175 g múky
- 1 čajová lyžička škorice
- 1/2 čajovej lyžičky mletého zázvoru
- 1 čajová lyžička prášku na pečenie
- 200 g jemne nastrúhanej mrkvy
- 75 g sultánok
- 25 g strúhaného kokosu

Prísady na obloženie:

- 50 g masla
- 150 g smotanového syra
- 40 g kryštálového cukru
- mleté lieskové oriešky

Ostatné:

- Okrúhla vymastená otváracia forma na pečenie s priemerom 22 cm

Príprava:

Slnečnicový olej, hnedý cukor, vajcia a melasu vymiešajte do krémovej zmesi. Zvyšok prísad primiešajte do zmesi.

Zmes vylejte do vymastenej formy na pečenie.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 3

Po pečení:

Zmiešajte maslo, smotanový syr a kryštálový cukor (v prípade potreby pridajte trochu mlieka, aby sa zmes dala rozotierať).

Keď koláč vychladne, rozotrite po ňom zmes a posypte ju mletými lieskovými orechmi.

Mandľový koláč

Prísady do zmesi:

- 5 vajec
- 200 g cukru
- 100 g marcipánu
- 200 ml olivového oleja
- 450 g múky
- 1 polievková lyžica škorice
- 1 balenie prášku na pečenie (približne 15 g)
- 50 g sekaných pistácií
- 125 g mletých mandlí
- 300 ml mlieka

Prísady na obloženie:

- 200 g marhuľového džemu
- 5 polievkových lyžíc práškového cukru
- 1 čajová lyžička škorice
- 2 polievkové lyžice teplej vody
- pražené mandľové lupienky

Ostatné:

- otváracia forma na pečenie s priemerom 28 cm

Príprava:

Miešajte spolu vajcia, cukor a marcipán 5 minút a potom postupne pridávajte olivový olej.

Preosejte múku, škoricu a prášok na pečenie, primiešajte posekané pistácie a mleté mandle. Potom túto zmes spolu s mliekom opatrne vmiešajte do vaječnej zmesi.

Preložte do otváracej formy, ktorej dno je posypané strúhankou.

- Čas v spotrebiči: 70 minút
- Úroveň v rúre: 2

Po pečení:

Zohrejte marhuľový džem a rozotrite ho po koláči pomocou štetca. Potom nechajte

vychladnúť. Zmiešajte práškový cukor, škoricu a teplú vodu. Zmes rozotrite na koláč. Hneď potom koláč s polevou posypte mandľovými lupienkami.

Ovocný koláč

Prísady do cesta:

- 200 g múky
- 1 štipka soli
- 125 g masla
- 1 vajce
- 50 g cukru
- 50 ml studenej vody

Prísady na plnku:

- Sezónne ovocie (400 g jabĺk, hrušiek, višní a pod.)
- 90 g mletých mandlí
- 2 vajcia
- 100 g cukru
- 90 g mäkkého masla

Ostatné:

- Vymastená forma na quiche s priemerom 28 cm

Príprava:

Múku preosejte do vhodnej nádoby, primiešajte soľ a maslo nakrájané na malé kúsky. Potom pridajte vajce, cukor a studenú vodu a vymieste zmes do cesta.

Cesto nechajte vychladnúť na 2 hodiny v chladničke. Vychladené cesto vyvaľkajte, umiestnite ho na vymastenú formu na quiche a poprepichujte vidličkou. Ovocie očistite, odstráňte jadrovníky, kôstky alebo jadierka, nakrájajte na malé kúsky alebo plátky a rozmiestnite ho na ceste. Do vhodnej nádoby pridajte mleté mandle, vajcia, cukor a mäkké maslo a všetko vymiešajte. Potom zmes nalejte na ovocie a rozotrite.

- Čas v spotrebiči: 50 minút
- Úroveň v rúre: 1

Babičkin jablkový koláč

Prísady:

- 250 g masla
- 250 g cukru
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 štipka soli
- 100 g marcipánu
- 5 vajec
- 500 g múky
- 1 balenie prášku na pečenie (približne 15 g)
- 1 vrecúško perníkového korenia (približne 20 g)
- 50 g kakaového prášku
- 150 ml červeného vína
- 1,2 kg jabĺk

Príprava:

Do misy na miešanie pridajte maslo, cukor, vanilkový cukor a soľ a vyšľahajte na penu. Pridajte marcipán nakrájaný na malé kúsky a vyšľahajte na hladkú zmes. Po jednom pridajte vajcia a vyšľahajte na penu. Do zmesi pridajte múku, prášok na pečenie, perníkové korenie a kakaový prášok. Primiešajte červené víno. Cesto vložte do hlbokého plechu na pečenie vystlaného papierom na pečenie a vyhlaďte povrch. Jablká olúpte, zbavte jadra a nakrájajte na 0,5 cm plátky. Slivkové pyré: Naaranžujte plátky na vrch cesta a otvory po jadrovníkoch vyplňte slivkovým pyré. Potom vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 50 minút
- Úroveň v rúre: 3
- Po upečení nechajte koláč vychladnúť a odstráňte papier na pečenie.

Poleva:

- 250 ml jablkového džúsu
- 1 vrecúško koláčovej polevy
- Po upečení nechajte koláč vychladnúť a odstráňte papier na pečenie.

Zamiešajte polevu, použite pritom jablkový džús a vrecúško koláčovej polevy a polevu rozotrite na koláč.

Recepty – Pizza/Pirohy/Chlieb

Pizza

Prísady na cesto:

- 14 g droždia
- 200 ml vody
- 300 g múky
- 3 g soli
- 1 polievková lyžica oleja

Prísady do obloženia:

- 1/2 malej plechovky krájaných paradajok (200 g)
- 200 g nastrúhaného syra
- 100 g salámy
- 100 g varenej šunky
- 150 g húb (konzervovaných)
- 150 g syra feta
- oregano

Ostatné:

- Vymastený plech na pečenie

Príprava:

Droždie rozdrobte do misky a rozpustite vo vode. Pridajte múku s primiešanou soľou a olej.

Prísady mieste až dovtedy, kým cesto nie je vláčne a neoddeľuje sa od misy. Cesto potom nechajte vykysnúť na teplom mieste, kým nebude mať dvojnásobný objem.

Cesto vyvaľkajte a položte ho na vymastený plech na pečenie. Vidličkou poprepichujte.

Postupne na cesto ukladajte prísady obloženia.

- Čas v spotrebiči: 25 minút
- Úroveň v rúre: 1

Cibuľový koláč

Prísady na cesto:

- 300 g múky
- 20 g droždia
- 125 ml mlieka
- 1 vajce
- 50 g masla
- 3 g soli

Prísady do obloženia:

- 750 g cibule
- 250 g slaniny
- 3 vajcia
- 250 g kyslej smotany
- 125 ml mlieka
- 1 čajová lyžička soli
- 1/2 čajovej lyžičky mletého čierneho korenia

Príprava:

Do misky na miešanie preosejte múku a v strede vytvorte priehlbinu.

Droždie rozdrvte, vložte ho do priehlbiny, zmiešajte s mliekom a trochou múky okolo kraja. Posypte múkou a nechajte vykysnúť na teplom mieste, až kým sa na múčnom poprašku nevytvoria trhliny.

Pridajte na okraj múky vajce a maslo. Všetky prísady vymieste na vláčne kysnuté cesto.

Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste, až kým nevykysne približne na dvojnásobný objem.

Zatiaľ olúpte a rozštvrťte cibule a nakrájajte ich na tenké plátky.

Slaninu nakrájajte na konci a mierne poduste s cibuľou tak, aby nezhnedla. Nechajte vychladnúť.

Vyvaľkajte cesto a umiestnite ho na vymastený plech na pečenie, spodok

prepichnite vidličkou a kraje vytlačte nahor. Znovu ho nechajte kysnúť.

Rozmiešajte vajcia, kyslú smotanu, mlieko, soľ a čierne korenie. Vychladenú cibuľu a slaninu rozložte po korpuse. Navrch vylejte zmes a vyhlaďte.

- Čas v spotrebiči: 45 minút
- Úroveň v rúre: 1

Slaný lotrinský koláč

Prísady do cesta:

- 200 g múky
- 2 vajcia
- 100 g masla
- 1/2 čajovej lyžičky soli
- trocha čierneho korenia
- 1 štipka muškátového orieška

Prísady do obloženia:

- 150 g nastrúhaného syra
- 200 g varenej šunky alebo chudej slaniny
- 2 vajcia
- 250 g kyslej smotany
- soľ, čierne korenie a muškátový oriešok

Ostatné:

- Čierna vymastená forma na pečenie s priemerom 28 cm

Príprava:

Múku, maslo, vajcia a korenie vložte do vhodnej nádoby a vymieste hladké cesto. Cesto nechajte niekoľko hodín postáť v chladničke.

Potom cesto vyvaľkajte a vložte do vymastenej čiernej formy. Spodok prepichnite vidličkou.

Slaninu rozložte na ceste.

Na polevu zmiešajte vajcia, kyslú smotanu a korenie. Potom pridajte syr.

Nalejte polevu na slaninu.

- Čas v spotrebiči: 40 minút
- Úroveň v rúre: 2

Koláč z kozieho syra

Prísady do cesta:

- 125 g múky
- 60 ml olivového oleja
- 1 štipka soli
- 3 – 4 polievkové lyžice studenej vody

Prísady do obloženia:

- 1 polievková lyžica olivového oleja
- 2 cibule
- soľ a čierne korenie
- 1 čajová lyžička nasekaného tymianu
- 125 g syra ricotta
- 100 g kozieho syra
- 2 polievkové lyžice olív
- 1 vajce
- 60 ml smotany

Ostatné:

- Čierna vymastená forma na pečenie s priemerom 28 cm

Príprava:

Do vhodnej nádoby pridajte múku, olivový olej a soľ a miešajte, až kým sa zmes nebude podobať strúhanke. Pridajte vodu a vymieste zmes na cesto. Cesto nechajte niekoľko hodín postáť v chladničke.

Potom cesto vyvaľkajte a vložte do vymastenej čiernej formy. Spodok prepichnite vidličkou.

Do panvice pridajte 1 polievkovú lyžicu olivového oleja. Ošúpte cibule, nakrájajte na tenké plátky a duste v oleji na panvici prikryté asi 30 minút. Osoľte, okoreňte a zmiešajte s 1/2 čajovej lyžičky nasekanej petržlenovej vňate.

Cibuľu nechajte trochu vychladnúť a potom ju rozložte na cesto.

Potom na povrch rozmiestnite vrstvu syra ricotta a kozieho syra a pridajte olivy. Posypte 1/2 čajovej lyžičky sekaného tymianu.

Na polevu zmiešajte vajcia a smotanu. Koláč polejte polevou.

- Čas v spotrebiči: 45 minút
- Úroveň v rúre: 1

Syrový koláč

Prísady:

- 1,5 plátku originálneho švajčiarskeho lístkového cesta alebo odpaľovaného cesta (vyvaľkaného do štvorca)
- 500 g nastrúhaného syra
- 200 ml smotany
- 100 ml mlieka
- 4 vajcia
- soľ, čierne korenie a muškátový oriešok

Príprava:

Lístkové cesto umiestnite na dobre vymastený plech na pečenie. Potom cesto dôkladne poprepichujte vidličkou.

Syr rovnomerne rozložte na ceste. Zmiešajte smotanu, mlieko a vajcia, osoľte, okoreňte a pridajte muškátový oriešok. Zmes znovu dobre premiešajte a vylejte ju na syr.

- Čas v spotrebiči: 40 minút
- Úroveň v rúre: 2

Syrové pečivo

Prísady:

- 400 g syra feta
- 2 vajcia
- 3 polievkové lyžice nasekanej petržlenovej vňate
- čierne korenie
- 80 ml olivového oleja
- 375 g cesta filo

Príprava:

Zmiešajte syr Feta, vajcia, petržlenovú vňať a korenie. Cesto filo prikryte vlhkou utierkou, aby nevysychalo. Položte 4 plátky na seba, každý z nich zľahka potrite olejom.

Rozkrojte na 4 pásy dlhé asi 7 cm.

Do jedného rohu každého z pásov dajte 2 vrchovaté polievkové lyžice zmesi so syrom feta a zložte ich po uhlopriečke do trojuholníka.

Položte obrátene na plech na pečenie a potrite olejom.

- Čas v spotrebiči: 25 minút
- Úroveň v rúre: 3

Biely chlieb

Prísady:

- 1 000 g múky
- 40 g čerstvého droždia alebo 20 g sušeného droždia
- 650 ml mlieka
- 15 g soli

Ostatné:

- Vymastený plech na pečenie alebo plech vystlaný papierom na pečenie

Príprava:

Múku a soľ vysypte do veľkej misy. Droždie rozpustite vo vlažnom mlieku a pridajte do múky. Všetky prísady vymieste na vláčne cesto. V závislosti od kvality múky možno bude treba na dosiahnutie vláčnosti cesta pridať trochu mlieka.

Cesto nechajte vykysnúť, kým nedosiahne dvojnásobný objem.

Cesto rozdeľte na dve časti, vytvarujte z nich dva pozdĺžne bochníky a položte ich na vymastený plech na pečenie alebo na plech na pečenie pokrytý papierom na pečenie.

Nechajte bochníky vykysnúť ešte raz na dvojnásobný objem.

Pred pečením posypte trochou múky a ostrým nožom ich po uhlopriečke narežte 3 – 4 rezmi do hĺbky 1 cm.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 2

Farmársky chlieb

Prísady:

- 500 g pšeničnej múky
- 250 g ražnej múky
- 15 g soli
- 1 malé balenie sušeného droždia
- 250 ml vody
- 250 ml mlieka

Ostatné:

- Vymastený plech na pečenie alebo plech vystlaný papierom na pečenie

Príprava:

Pšeničnú múku, ražnú múku, soľ a sušené droždie dajte do veľkej nádoby.

Zmiešajte vodu, mlieko, soľ a pridajte múku. Všetky prísady vymieste na vláčne cesto. Cesto nechajte vykysnúť, kým nedosiahne dvojnásobný objem.

Cesto vytvarujte na pozdĺžny bochník a položte ho na vymastený plech na pečenie alebo na plech pokrytý papierom na pečenie.

Nechajte bochník ešte raz vykysnúť na dvojnásobný objem. Pred pečením poprášte trochou múky.

- Čas v spotrebiči: 60 minút
- Úroveň v rúre: 2

Pirohy (30 kúskov)

Prísady na cesto:

- 250 g špadlovej múky
- 250 g masla
- 250 g nízkotučného tvarohu
- soľ

Prísady na plnku:

- 1 malá hlávka bielej kapusty (400 g)
- 50 g slaniny
- 2 polievkové lyžice prečisteného masla
- soľ, čierne korenie a muškátový oriešok
- 3 polievkové lyžice kyslej smotany
- 2 vajcia

Ostatné:

- Plech na pečenie s papierom na pečenie

Príprava:

Vymieste múku, maslo, nízkotučný tvaroh a trochu soli na cesto a odložte ho do chladničky.

Kapustu nakrájajte na jemné prúžky. Nakrájajte slaninu a osmažte ju na prečistenom masle. Pridajte kapustu a rýchle ju osmažte do mäkka. Osoľte, okoreňte, ochuťte muškátovým orechom a pridajte kyslú smotanu.

Duste ďalej, až kým sa nevyparí všetka kvapalina.

Vajcia uvarte na tvrdo, ochlaďte ich a nakrájajte na kocky. Vmiešajte do kapusty a nechajte vychladnúť.

Cesto vyvaľkajte a vykrojte kruhy s priemerom 8 cm.

Do stredu každého kruhu vložte trochu plnky a preložte. Zatlačením vidličky spojte kraje.

Ruské pirohy umiestnite na plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie a potrite vaječným žĺtkom.

- Čas v spotrebiči: 20 minút
- Úroveň v rúre: 3

Maslová pletenica

Prísady na cesto:

- 750 g múky
- 30 g kvasníc
- 400 ml mlieka
- 10 g cukru
- 15 g soli
- 1 vajce
- 100 g mäkkého masla

Prísady na potretie a posypanie:

- 1 vaječný žĺtok
- trochu mlieka

Príprava:

Do misky na miešanie preosejte múku a v strede vytvorte priehlbinu. Kvasnice rozdrvte, vložte do tejto priehlbiny, rozmiešajte s mliekom, trochou cukru a s trochou múky z okrajov, poprášte múkou a uložte na teplom mieste, aby zmes vykysla, až kým sa na múčnom poprašku nevytvoria trhliny.

Zvyšný cukor, soľ, vajcia a maslo pridajte na okraj múky. Všetky prísady vymieste na vláčne kysnuté cesto.

Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste, až kým nevykysne na dvojnásobnú veľkosť.

Potom cesto rozdeľte na tri rovnako veľké kúsky a každý z nich vytvarujte do povrazcov. Všetky tri povrazce spleťte spolu.

Potom zakryte a nechajte kysnúť ďalšiu pol hodinu. Povrch pletenca potrite zmesou vaječného žĺtka a mlieka a vložte do rúry.

- Čas v rúre: 50 minút
- Úroveň v rúre: 3

Recepty – Dusené/Zapekané jedlá

Lasagne

Prísady na mäsovú zmes:

- 100 g prerastenej slaniny
- 1 cibuľa
- 1 mrkva
- 100 g zeleru
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 400 g miešaného mletého mäsa
- 100 ml mäsového bujónu
- 1 malá plechovka posekaných paradajok (asi 400 g)
- oregano, tymian, soľ a čierne korenie

Prísady na bešamelovú omáčku:

- 75 g masla
- 50 g múky
- 600 ml mlieka
- soľ, čierne korenie a muškátový orech

Pripraviť spolu s:

- 3 polievkovými lyžicami masla
- 250 g zelených lasagne
- 50 g nastrúhaného parmezánu
- 50 g nastrúhaného mäkkého syra

Príprava:

Slaninku oddeľte ostrým nožom od kože a chrupavky a nakrájajte na drobné kocky. Ošúpte cibuľu a mrkvu, očistite zeler a všetku zeleninu nakrájajte na malé kocky.

V hrnci zohrejte olej a za stáleho miešania na ňom osmažte slaninku a kocky zeleniny.

Postupne pridávajte mleté mäso, osmažte ho za stáleho miešania a zalejte mäsovým bujónom. Mäsovú zmes posoľte a ochuťte paradajkovým pretlakom, bylinkami a čiernym korením a približne 30 minút povarte prikrytú pri miernom výkone.

Medzitým si pripravte bešamelovú omáčku: Rozpustite na panvici maslo, pridajte múku a za stáleho miešania ju osmažte do zlatista. Postupne a pri neustálom miešaní prilievajte mlieko. Omáčku osoľte, okoreňte čiernym korením a muškátovým orechom a približne 10 minút neprikrytú povarte.

Po veľkej obdĺžnikovej zapekacej forme rozotrite 1 polievkovú lyžicu masla. Striedavo ukladajte do formy vrstvu cestovín, mäsového ragú, bešamelovej omáčky a miešaného syra. Vrstva bešamelu posypaná syrom musí tvoriť aj vrchnú vrstvu pokrmu. Zvyšné maslo vo vločkách rozložte po povrchu pokrmu.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 1

Cannelloni

Prísady na plnku:

- 50 g posekanej cibule
- 30 g masla
- 350 g posekaného listového špenátu
- 100 g kyslej smotany
- 200 g čerstvého lososa, nakrájaného na kocky
- 200 g nílskeho ostrieža, nakrájaného na kocky
- 150 g kreviet
- 150 g mušle
- soľ, čierne korenie

Prísady na bešamelovú omáčku:

- 75 g masla
- 50 g múky
- 600 ml mlieka
- soľ, čierne korenie a muškátový orech

Pripraviť spolu s:

- 1 balením Cannelloni
- 50 g nastrúhaného parmezánu
- 150 g nastrúhaného syra
- 40 g masla

Príprava:

Nakrájanú cibuľu a maslo vložte do panvice a mierne duste, kým nebude cibuľa sklovitá. Pridajte posekaný listový špenát a jemne povarte. Pridajte kyslú smotanu, premiešajte a nechajte vychladnúť.

Medzitým si pripravte bešamelovú omáčku: Rozpustite na panvici maslo, pridajte múku a za stáleho miešania ju osmažte do zlatista. Postupne a pri neustálom miešaní prilievajte mlieko. Omáčku osoľte, okoreňte čiernym korením a muškátovým orechom a približne 10 minút neprikrytú povarte.

K vychladnutému špenátu pridajte lososa, ostrieža, krevety, mušle, soľ a korenie a premiešajte.

Po veľkej obdĺžnikovej zapekacej forme rozotrite 1 polievkovú lyžicu masla.

Cannelloni naplňte špenátovou zmesou a vložte ich do zapekacej formy. Medzi rady Cannelloni pridajte bešamelovú omáčku. Vrstva bešamelu posypaná syrom musí tvoriť aj vrchnú vrstvu pokrmu. Zvyšné maslo vo vločkách rozložte po povrchu pokrmu.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 1

Zapečené zemiaky

Prísady:

- 1 000 g zemiakov
- 1 čajová lyžička soli, čierneho korenia a muškátového orecha
- 2 strúčiky cesnaku
- 200 g nastrúhaného syra
- 200 ml mlieka
- 200 ml smotany
- 4 polievkové lyžice masla

Príprava:

Zemiaky očistite, nakrájajte na tenké plátky, usušte a okoreňte.

Teplovzdornú zapekaciu nádobu vytrite strúčikmi cesnaku a vymastite ju trochou masla.

Polovicu okorenených zemiakových plátkov rozložte na dno misy a posypte ich strúhaným syrom. Zvyšok zemiakových plátkov uložte do ďalšej vrstvy a tú posypte zvyškom nastrúhaného syra.

Druhý strúčik cesnaku rozpučte a rozmiešajte s mliekom a smotanou. Zemiaky polejte touto zmesou a zvyšok masla vo vločkách rozložte po povrchu.

- Čas v spotrebiči: 65 minút
- Úroveň v rúre: 2

Moussaka (pre 10 osôb)

Prísady:

- 1 posekaná cibuľa
- olivový olej

- 1,5 kg mletého mäsa
- 1 plechovka sekaných paradajok (400 g)
- 50 g nastrúhaného syra
- 4 čajové lyžičky strúhanky
- soľ a čierne korenie
- škorica
- 1 kg zemiakov
- 1,5 kg baklažánu
- maslo na vyprážanie

Prísady na bešamelovú omáčku:

- 75 g masla
- 50 g múky
- 600 ml mlieka
- soľ, čierne korenie a muškátový orech

Pripraviť spolu s:

- 150 g nastrúhaného syra
- 4 polievkové lyžice strúhanky
- 50 g masla

Príprava:

Nakrájanú cibuľu poduste na menšom množstve olivového oleja, potom pridajte mleté mäso a za stáleho miešania povarte.

Pridajte nakrájané paradajky, strúhaný ementál a strúhanku. Dôkladne premiešajte a priveďte do varu. Potom osoľte, okoreňte, pridajte škoricu a odstavte z varnej zóny.

Zemiaky ošúpte a nakrájajte na 1 cm hrubé plátky. Umyte baklažán a nakrájajte na 1 cm hrubé plátky.

Všetky plátky osušte kuchynským papierom. Potom ich osmažte na panvici do hneda s dostatočným množstvom masla.

Medzitým si pripravte bešamelovú omáčku: rozpustite na panvici maslo, pridajte múku a za stáleho miešania ju opražte do zlatista. Postupne a pri neustálom miešaní prilievajte mlieko. Omáčku osoľte, okoreňte čiernym korením a muškátovým orechom a približne 10 minút neprikrytú povarte.

Plátky zemiakov položte na dno vymastenej zapekacej formy, poprášte trochou strúhaného syra. Na to umiestnite vrstvu baklažánu. Na to rozložte časť zmesi mletého mäsa. Na to nalejte trochu bešamelovej omáčky.

Potom pridajte ďalšiu vrstvu zemiakov, baklažánu a zmes s mletým mäsom. Posledná vrstva by mala byť bešamelová omáčka. Na vrch dajte zvyšok syra a strúhanky. Rozpustite maslo a polejte ním vrch musaky.

- Čas v spotrebiči: 60 minút
- Úroveň v rúre: 1

Zapečené cestoviny

Prísady:

- 1 liter vody
- soľ
- 250 g cestovín tagliatelle
- 250 g varenej šunky
- 20 g masla
- 1 zväzok petržlenu
- 1 cibuľa
- 100 g masla
- 1 vajce
- 250 ml mlieka
- soľ, čierne korenie a muškátový orech
- 50 g strúhaného parmezánu

Príprava:

Priveďte vodu s troškou soli do varu. Cestoviny tagliatelle vložte do vrúcej vody a varte asi 12 minút. Potom ich sceďte.

Nakrájajte šunku.

Zohrejte na panvici maslo.

Nakrájajte petržlen, ošúpte a nakrájajte cibuľu. Oboje poduste na panvici.

Zapekaciu formu vymastite trochou masla. Zmiešajte cestoviny tagliatelle, šunku, dusený petržlen a cibuľu a vložte do nádoby.

Zmiešajte vajce a mlieko, zmes osoľte a ochuťte korením a muškátovým orechom a vylejte na cestoviny. Potom pokrm posypte parmezánom.

- Čas v spotrebiči: 45 minút
- Úroveň v rúre: 1

Zapekaná čakanka

Prísady:

- 8 stredne veľkých čakaniek
- 8 plátkov varenej šunky
- 30 g masla
- 1,5 polievkovej lyžice múky
- 150 ml zeleninového vývaru (z čakanky)
- 5 polievkových lyžíc mlieka
- 100 g nastrúhaného syra

Príprava:

Rozpoľte čakanku a odstráňte horké jadro. Potom ju dôkladne umyte a 15 minút povarte vo vriacej vode.

Vyberte časti čakanky z vody, opláchnite ich v studenej vode a polovičky znovu pospájajte. Každú z nich obaľte plátkom šunky a umiestnite do vymastenej zapekacej formy.

Roztopte maslo a pridajte múku. Rýchlo osmažte, prilejte zeleninový vývar s mliekom a priveďte do varu.

Do omáčky primiešajte 50 g syra a zmesou polejte čakanku. Potom jedlo posypte zvyškom syra.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 3

Dusené hovädzie mäso

Prísady:

- 600 g hovädzieho mäsa
- soľ a čierne korenie
- Múka
- 10 g masla
- 1 cibuľa
- 330 ml tmavého piva
- 2 čajové lyžičky hnedého cukru
- 2 čajové lyžičky paradajkového pretlaku
- 500 ml hovädzieho vývaru

Príprava:

Mäso nakrájajte na kocky, osoľte, okoreňte a poprášte trochou múky.

Na panvici zohrejte maslo a osmažte kúsky mäsa. Potom ich preložte do vhodnej zapekacej nádoby.

Cibuľu ošúpte a najemno nakrájajte, jemne ju osmažte na troche masla a pridajte ju do nádoby s mäsom.

Zmiešajte tmavé pivo, hnedý cukor, paradajkový pretlak a zeleninový vývar, pridajte všetko do panvice a priveďte do varu. Pripravenou zmesou polejte mäso (mäso by malo byť ponorené).

Prikryte a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 120 minút
- Úroveň v rúre: 3

Dusená kapusta s mäsom

Prísady:

- 1 kapusta (800 g)
- majorán
- 1 cibuľa
- olej na smaženie
- 400 g mletého mäsa
- 250 g dlhozrnnej ryže
- soľ, čierne korenie a paprika
- 1 liter mäsového bujónu
- 200 ml kyslej smotany
- 100 g nastrúhaného syra

Príprava:

Kapustu rozkrojte na štvrtiny a odrežte hlúb. Obarte v solenej vode ochutenej majoránom.

Cibuľu ošúpte a najemno nakrájajte a jemne ju osmažte na troche oleja. Potom pridajte mleté mäso a dlhozrnnú ryžu, rýchlo osmažte, osoľte, ochuťte korením a paprikou. Pridajte mäsový bujón a nechajte pomaly vrieť 20 minút pod pokrievkou.

Vrstvy kapusty a zmesi ryže s mletým mäsom dajte do vhodnej nádoby.

Navrch pokrmu dajte kyslú smotanu a pokrm posypte syrom.

- Čas v spotrebiči: 60 minút
- Úroveň v rúre: 3

Franské knedličky

Prísady:

- Približne 1 000 g morčacích rezančekov
- 1 malá konzerva húb (malé hlavičky)
- 500 g posekanej cibule
- 1 kg knedľového cesta
- 400 g nastrúhaného syra
- 250 ml smotany

Príprava:

Morčacie rezančeky osoľte, ochuťte korením, paprikou a pod. Osmažte posekanú cibuľu. Huby dôkladne sceďte. Potom zmiešajte mäso, cibuľu a huby a vložte ich do teplovzdornej nádoby. Zmiešajte knedľové cesto a syr a touto zmesou polejte morčaciu zmes. Potom pokrm polejte smotanou.

- Čas v spotrebiči: 75 minút
- Úroveň v rúre: 1

Polotovary

Pre nasledovné pokrmy má spotrebič súbor automatických funkcií. Teplota a čas sú vopred nastavené.

Pokrm	Úroveň v rúre
Pizza, mrazená	3
Americká pizza, mrazená	1
Pizza, chladená	3
Malé pizze, mrazené	1
Hranolčeky	3
Americké zemiaky, krokety	3
Opečené zemiakové pyré	3
Chlieb/pečivo	3
Chlieb/pečivo, zmrazené	3
Jablkový závin, zmrazený	3
Rybie filé, zmrazené	3
Kuracie krídla	3
Lasagne/Cannelloni, zmraz.	3

867316187-B-132015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1509860-1